



Brezel de jamón y queso

Sabroso brezel de pan suave y tierno (Ref.42275), elaborado según tradición de Suabia, relleno de Jamón cocido de calidad extra (Ref.9036 ó 5045) y lonchas de queso elaborado con leche de vaca (Ref.39229 ó 39318)



1. Cortar el brezel por en medio.



2. Sobre un plato añadir la sal en escamas, ligeramente humedecidas.



3. Aplastar levemente la cara superior del brezel.



4. Calentar al horno el brezel por 1 minuto a 180°



5. Añadir la loncha de jamón.



5. Colocar 3 lonchas de queso repartidas uniformemente y servir.

Supervivencias

- > Elaborado: 3 horas
- > Calentado: 1 hora.



Una vez abierto el embalaje, en refrigerador y envase hermético: **5 - 7 días**

Horno



1 min. a 180°C

Grill



Darle un breve toque 30 - 40 seg.

Recomendaciones:

En el grill marcar el brezel de 30 - 40 seg.



Single



Menú



Complementos

Mantequilla

Mayonesa

Remoulade
salsa alemana de mayonesa
con pepinillos y hierbas

